

FRUITS À COQUE

Sélection	Process	Applications
PÂTE de PISTACHE 100 %	Sans arômes. Sans colorants. Sans conservateurs. Sans sucres ajoutés.	À utiliser en pâtisserie, en chocolaterie, en glacerie.
PÂTE de NOISETTE 100 %		
PÂTE d'AMANDE TORRÉFIÉE 100 %		
TAHINI	100% sésame grillé, sans arômes, sans sel, sans colorants, sans conservateurs.	Pâtes à texture lisse. Assaisonnement dans les salades, soupes, sauces et plats variés.

Sélection	Process	Applications
PÂTE de NOUGAT IGP Montélimar	60 % noix de pécan.	À utiliser en pâtisserie, en chocolaterie, en glacerie. Pâtes à texture lisse.
PÂTE de NOIX de PÉCAN CARAMÉLISÉE		

CHÂTAIGNES et MARRON GLACÉ

Sélection	Présentation	Process
MARRON GLACÉ	Enveloppé dans son papier alu or (22-24 g)	Origine Galice Nous transformons exclusivement les fruits de la dernière récolte. Après cuisson, nous confisons les marrons individuellement dans une mousseline selon un procédé artisanal long de presque 200 heures jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Une fois calibrés, les marrons sont glacés et déposés ensuite sur une base de carton avant d'être enveloppés dans leur papier or.

Sélection	Présentation	Applications	Sélection
CRÈME DE MARRON GLACÉ 70%	Sélection des marrons et des châtaignes à pleine maturité.	Pour de multiples applications en pâtisserie (mousse, crème pâtissière, biscuit, ...), en chocolaterie (turrón, intérieur d'un bonbon, ...) et aussi en glacerie, en boulangerie/viennoiserie, et pour la réalisation de plats salés.	PURÉE DE MARRON
MARRON ENTIER AU SIROP			MARRON ENTIER AU NATUREL CUIT SOUS VIDE
MARRON BRISURES AU SIROP			



Téléchargez notre catalogue et ses futures mises à jour en scannant ce code QR



SOC CHEF S.L.U.
Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrrega (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

@socchef_gourmet 
facebook.com/socchef 
youtube.com/SOCCHIEF 

Version 2

SOC CHEF

PASSION POUR LE FRUIT



Le fruit naturel élaboré selon différents process pour de multiples applications.

*Lyophilisé, confit, texturé, déshydraté, en crispy, au sirop, ...
Entier, en morceaux, en poudre, en rondelles, en tranches.*

Nous mettons tout notre savoir-faire au service du goût et des professionnels de la gastronomie.

www.socchef.com

FRUIT LYOPHILISÉ 100 % de fruit

Sélection	Humidité	Process	Applications
FRAMBOISE ENTIÈRE	5 % Maximum	Lyophilisation. Produit 100% naturel. Sélection des fruits à pleine maturité. Congélation puis osmosis sous pression pour éliminer l'eau contenue dans le fruit.	Chocolat, crèmes, biscuits, en décoration, ...
FRAISE EN TRANCHES			
FRAISE EN MORCEAUX (5-10 mm)			
MANGUE EN MORCEAUX			

FRUIT LYOPHILISÉ EN POUDRE 100 % de fruit

Sélection	Humidité	Process	Applications
AÇAÏ BIO	5 % Maximum	Lyophilisation. Produit 100% naturel. Sélection des fruits à pleine maturité. Congélation puis osmosis sous pression pour éliminer l'eau contenue dans le fruit.	Chocolat, crèmes, glaces, sorbets, sauces, biscuits, smoothies... Produit sec facile à incorporer dans une solution grasse ou aqueuse.
CERISE ACIDE			
FRAMBOISE			
FRAISE			
CITRON			
MANGUE			
BANANE			

CRISPY DE FRUIT

Sélection	Humidité	Process	Applications
CAPPUCCINO	4 % Maximum	Élaboré à partir de purée de fruit et de glucose afin d'obtenir plus de craquant et de retarder la reprise d'humidité.	En topping, en décoration, dans une tablette de chocolat, ...
FRAISE			
FRAMBOISE			
FRUIT DE LA PASSION			
CITRON			
MANGUE			
ORANGE			
CHIPS de GINGEMBRE CRISTALLISÉ (3-6 mm)			

PÉPITES DE FRUIT (3-5 mm)

Sélection	Humidité	Process	Applications
CARAMEL	14 %	Élaborées à partir du fruit naturel et texturisé avec l'Alginat SOC Chef en utilisant un procédé unique de production. Texture moelleuse.	Idéal en boulangerie/vienniserie, en glacerie, en chocolaterie et en cuisine également. En décoration, en inclusion, en topping. Apte à la cuisson au four et à la congélation.
FRAISE			
FRAMBOISE			
CITRON			
ORANGE			

FRUITS DÉSHYDRATÉS

Sélection	Humidité	Process	Applications
ORANGES en RONDELLES	10-20 %	Sélection des fruits à pleine maturité. Déshydratation lente à basse température.	À utiliser en cocktailerie, en cuisine, en glacerie et en pâtisserie pour décorer une tarte Tatin par exemple. La pomme en chips peut être servie comme une tuile, dans une salade, dégustée comme un snack ou bien encore servir de base à un petit four sucré ou salé.
POMMES en CHIPS	≤2 %		

FRUITS CONFITS (aiguillettes, bâtons, rondelles, cubes, quartiers, filaments, ...)

Sélection	Process	Applications
ORANGE	Procédé de confisage long de 15 à 20 jours sous vide. Sans conservateurs ni sulfites. Teneur en sucre réduite. Bâtons d'orange et de citron coupés à la main pour garantir un calibre parfait.	Pour l'enrobage en chocolat, comme ingrédient dans les tablettes de chocolat et les turrons. Pour réaliser biscuits, financiers, madeleines, sans oublier le panettone. En décoration de cakes, glaces et autres recettes sucrées-salées.
CITRON		
GINGEMBRE		

AUTRES FRUITS CONFITS DISPONIBLES À NOTRE GAMME

Sélection	Process	Applications
CASSIS DEXTROSÉ	Cassis Noir de Bourgogne IGP.	Fruit entier confit et dextrosé pour un usage facile en chocolaterie.
CERISE ROUGE ENTIÈRE	Procédé de confisage long de 15 à 20 jours sous vide.	Fruits confits pour décorer cakes, tartes, glaces. La mini poire peut se découper à la mandoline. La mandarine se marie très bien avec le chocolat.
MANDARINE ENTIÈRE		
MINI POIRE ENTIÈRE		

FRUITS SOFT en MORCEAUX

Sélection	Humidité	Process	Applications
ABRICOT	19-25 %	Fruit séché, découpé et recouvert de dextrose.	À utiliser comme topping d'une glace ou d'un sorbet, dans un dessert ou en décoration, dans un biscuit, enrobé de chocolat, dans une tablette, ...
FRAISE	5-15 %		
FIGUE	20 %		
COCO en CUBES (10x10mm)	1-5 %	Fruit séché, découpé et recouvert de dextrose.	À utiliser comme topping d'une glace ou d'un sorbet, dans un dessert ou en décoration, enrobé de chocolat, ou à déguster en snack.

AUTRES FRUITS DISPONIBLES À NOTRE GAMME

Sélection	Process	Applications
AMARENAS AU SIROP	Cerises variété Amarena entières calibrées et semi confites, dans un sirop à 60° Brix. Texture ferme « al dente ». Sensation peu sucrée à la dégustation.	Idéal pour réaliser une forêt noire, accompagner un cheese cake, une panna cotta, décorer une glace, et aussi avec du foie gras, un assortiment de fromages. Vous pouvez utiliser le sirop pour réaliser une vinaigrette.
COMPOTE DE POMME 94% DE FRUIT	24° Brix.	Stable au four et à la congélation.
FOURRAGE DE FRAMBOISE 44% DE FRUIT	Avec ses graines, pour réaliser des intérieurs en pâtisserie.	Stable au four et à la congélation.